



PRIMAIRE

Semaines 21 à 24



LUNDI

18/05/2026

CHOU ROUGE D'UZEL EN SALADE
PENNES* CARBONARA D'UZEL
CHANTENEIGE BIO
CRÈME DESSERT CHOCOLAT

25/05/2026

BETTERAVES ROUGES
RAVIOLIS DE LÉGUMES BIO
FROMAGE BLANC VANILLE
POMME

01/06/2026

SALADE DE HARICOTS PLATS
PANÉ DE BLÉ VÉGÉTARIEN
RATATOUILLE NIÇOISE
VELOUTÉ NATURE
PECHE BIO

08/06/2026

SALADE OLIVIER
NOISETTES DE POULET AU JUS
CAROTTES D'UZEL A LA CRÈME
MINI CABRETTE BIO
PECHE

MARDI

19/05/2026

SAMOUSSA DE LÉGUMES
FILET DE POULET AU PAPRIKA
HARICOTS VERTS PERSILLÉS
CANCOILLOTTE IGP
POMME BIO

26/05/2026

MACÉDOINE DE LÉGUMES VINAIGRETTE
ESCALOPE DE DINDE A L'ESTRAGON
GNOCCHIS
CAMEMBERT
COMPOTE POMME MIRABELLE HVE

02/06/2026

SALADE DE TOMATES
FILET DE HOKI A L'OSEILLE
POMMES PERSILLÉES
COULOMMIERS
PANNA COTTA DE MAMIROLLE A LA VANILLE

09/06/2026

TABOULÉ D'UZEL A LA SEMOULE BIO
CORDON BLEU DE DINDE & KETCHUP
JARDINIÈRE DE LÉGUMES A L'ÉCHALOTE & AU PERSIL
PETIT MOULÉ NATURE
MOUSSE CHOCOLAT

MERCRE

20/05/2026

SALADE ITALIENNE D'UZEL
BOEUF BRAISÉ AUX OLIVES
SEMOULE
VACHE QUI RIT BIO
PURÉE POMME ABRICOT BIO

27/05/2026

SALADE OLIVIER
QUENELLES SAUCE MORNAY
MARMITE DE LÉGUMES
SAINT MORET BIO
PECHE

03/06/2026

LENTILLES EN SALADE
SAUTÉ DE POULET SAUCE BASQUAISE
HARICOTS BEURRE PERSILLÉS
TOMME BIO DE CLÉRON
ABRICOTS

10/06/2026

SALADE ICEBERG
ROTI DE PORC SUPÉRIEUR SAUCE FORESTIÈRE
POMMES PERSILLÉES
COMTÉ BIO DE CLÉRON
ABRICOTS

JEUDI

21/05/2026

SALADE DE PATES D'UZEL
FILET DE COLIN SAUCE CITRON
COURGETTES D'UZEL
YAOURT NATURE BIO SUCRÉ
COOKIE D'UZEL

28/05/2026

SALADE GRECQUE D'UZEL
ÉMINCÉ DE BOEUF A LA MOUTARDE
CAROTTES D'UZEL PERSILLÉES
COMTÉ BIO DE CLÉRON
GATEAU D'ANNIVERSAIRE, ROULÉ CONFITURE

04/06/2026

COEUR DE SCAROLE
POTATO BURGER D'UZEL A LA TOMME BIO
CANCOILLOTTE IGP A L'AIL
BROWNIE D'UZEL TOUT CHOCOLAT

11/06/2026

PATÉ EN CROUTE DE VOLAILLE & CORNICHON
SAUMON A L'OSEILLE
ÉPINARDS
RONDELÉ BIO
YAOURT AROMATISÉ

VENDR

22/05/2026

SALADE PANACHÉE
RISOTTO DE BLÉ VÉGÉTARIEN D'UZEL
BLEUET DES PRAIRIES DE CLÉRON
BANANE BIO

29/05/2026

TABOULÉ D'UZEL
CROUSTI DE POISSON
ÉPINARDS
1 PETIT NOVA FRUIT BIO
FRAISES

05/06/2026

COURGETTES & CAROTTES RAPÉES D'UZEL
COUSCOUS MERGUEZ
SEMOULE BIO D'ACCOMPAGNEMENT
FONDU CARRÉ
FLAN NAPPÉ

12/06/2026

CONCOMBRE D'UZEL VINAIGRETTE
HACHIS VÉGÉTARIEN D'UZEL AU SOJA BIO
TOMME DE CHÈVRE DE CLÉRON
POMME BIO

Nos menus sont validés par notre diététicienne nutritionniste formatrice PNNS spécialisée enfance, certifiée allergologie. Dans le cadre de sa politique qualité la cuisine d'UZEL privilégie l'utilisation de produits frais, de l'artisanat local et/ou issu d'un approvisionnement local. L'origine des viandes est apposée sur le bordereau de livraison. Nos produits sont susceptibles de modification en fonction des approvisionnements. Le menu intolérances alimentaires supprime les allergènes les plus fréquents, il est sans protéine de lait de vache, sans œuf, sans poisson & crustacés (traces néanmoins possibles). Le menu pique-nique ne couvre pas les intolérances alimentaires.